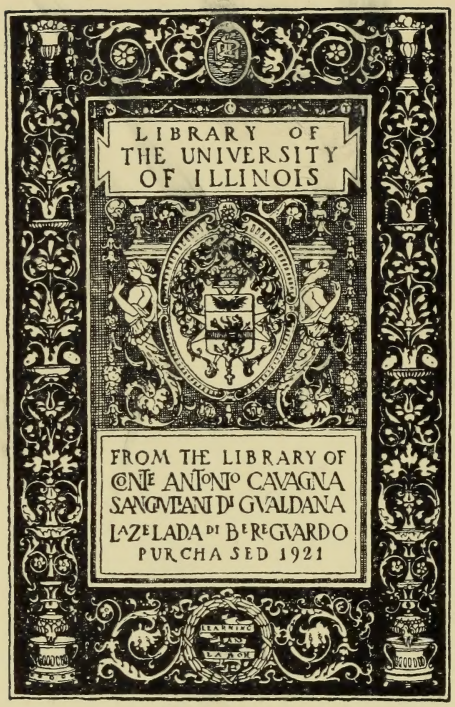

LIBRARY OF
THE UNIVERSITY
OF ILLINOIS
FROM THE LIBRARY OF
CONTE ANTONIO CAVAGNA
SANGUIANI DI GUALDANA
LAZELADA DI BEREGUARDO
PURCHASED 1921

589.2
C319t

Digitized by the Internet Archive
in 2012 with funding from
University of Illinois Urbana-Champaign

http://archive.org/details/trattatellopopol00cazz

# TRATTATELLO POPOLARE

SUI

# FUNGHI

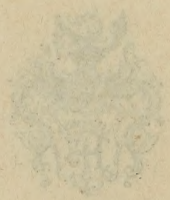
DEL DOTTOR

CESARE CAZZANI

MEDICO CAPO DEL MUNICIPIO DI PAVIA

MEMORIA ILLUSTRATA DA 46 FIGURE OLEOGRAFICHE
PREMIATA ED EDITA
DAL
COMIZIO AGRARIO
DEL CIRCONDARIO DI PAVIA.

PAVIA
Premiata Tipografia Fratelli Fusi
1887.



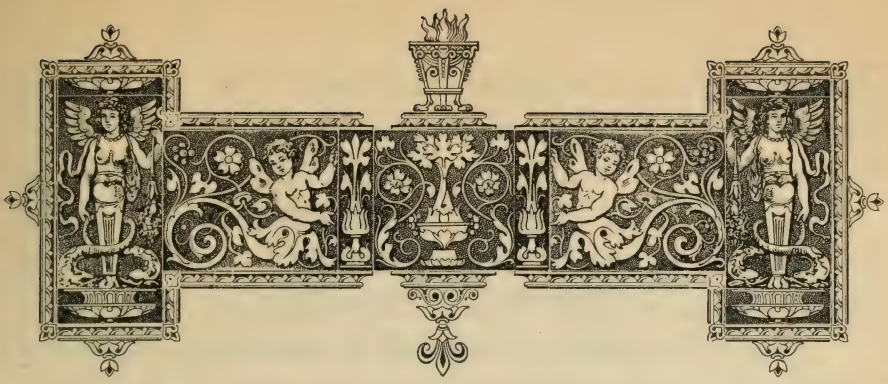
589.2
C319t

Nella scelta dei funghi fidati solo ai caratteri botanici.

*L'onorevole Comizio Agrario di Pavia con savio intendimento volle istituire un premio, da conferirsi* all'autore del migliore trattatello popolare, atto a diffondere la conoscenza dei funghi mangerecci, differenziandoli dai nocivi, con opportune tavole d'illustrazione e riscontro.

*Attenendomi a questo concetto, ho scritta la presente memoria, la quale per ciò, nulla ha di scientifico. Anzi essa si presenta sotto la più umile e volgare forma, senza altra pretesa che di riuscire chiara e popolarmente utile. A questo ultimo intento reputai conveniente di parlare anche dell' avvelenamento dei funghi, e della cura che devesi fare, nell' assenza del medico. A completamento in certo qual modo poi del lavoro, credetti opportuno di aggiungere, in via di appendice, la classificazione e la nomenclatura delle principali specie dei funghi della Provincia di Pavia, non che la descrizione sommaria dei funghi stessi.*

LIBRARY



I funghi, senza bisogno d'essere coltivati, nascono e crescono in quantità e varietà straordinarie, in qualsiasi terreno e sotto ogni clima. Essi godono di un rapidissimo sviluppo; e quasi in un solo giorno compiono tutte le fasi della loro vita. Come alimento, in ogni tempo, e presso tutte le genti, furono tenuti in grande pregio. L'esempio di vari animali, che mostransi avidissimi di certe qualità di funghi; la necessità ed anche il caso; più di tutto poi il profumo delicato, ed il gusto delizioso di certe specie, hanno del certo determinato l'uomo a cibarsene, ed a farsene uno dei più graditi alimenti.

In molte contrade d'Europa, principalmente in Polonia, in Prussia ed in Russia i funghi forniscono una delle risorse di sostentamento del popolo. In

Siberia, in certe stagioni dell' anno, i poveri vivono quasi esclusivamente di funghi. A Parigi ogni anno se ne vendono ventimila quintali e più. Anche in Italia sono assai ricercati, e costituiscono per alcune località un prodotto non indifferente, e sopra certi mercati, un articolo importantissimo di commercio.

I funghi risultano composti di una trama cellulosa e legnosa — di molt' acqua di vegetazione — di una sostanza grassa azotata — di zuccaro — di mucilagine — di gomma — di gelatina — di albumina — di traccia di vari sali — di materia colorante — di un principio particolare, detto fungina; non che di una essenza aromatica. Per questa loro organica composizione, i funghi, mentre prestamente si alterano e si scompongono, andando a putrefazione, quasi a modo delle carni, formano pur anche come l' anello di congiunzione tra i cibi animali ed i vegetabili; e somministrano un alimento assai prezioso, ricco di materiali azotati e nutritivi, che ha molta rassomiglianza colle sostanze carnee.

Sfortunatamente però non tutti i funghi sono mangerecci — innocui. Pur troppo se ne hanno parecchie specie cattive, velenose, e tali, che mangiate, apportano gravissima malattia, spesso anche la morte. Anzi si può dire, senza tema di esagerare, che i funghi producono ogni anno più accidenti funesti che qualsiasi altro veleno.

Di fronte a questo fatto, che si verifica nelle città, e vie maggiormente nelle campagne, nessuno può, nè deve starsene indifferente, ma tutti, tanto i privati, quanto le autorità devono sul serio preoccuparsene, onde rimuovere ogni pericolo dall' uso

dei funghi. E ciò riescirebbe facile, se si avessero dei dati generali, alla portata di tutti, coi quali si potessero differenziare i funghi buoni dai nocivi. Ma pur troppo questi dati generali, ammessi e proclamati, fino a non molti anni fa, anche da corpi scientifici eminenti, quali il Consiglio Generale di Sanità dell'Armata francese, e l'Accademia di Medicina di Parigi, sono tutti dal più al meno inesatti ed ingannevoli.

E per vero tali sono i dati risguardanti l'odore, il colorito, il sapore, la tessitura dei funghi, la loro immunità dagli insetti, la qualità dei luoghi e dei terreni, ove crescono. Tutti questi dati sono comuni tanto alle specie buone, quanto alle venefiche. E però è proprio falso quanto volgarmente si crede, che i funghi mangerecci prosperino nei luogi elevati e nei terreni asciutti; e che i velenosi invece nei boschi e nelle terre umide. Fallace è pure l'opinione che i funghi buoni abbiano ad avere una tessitura soda, compatta, un profumo ed un sapore aggradevole; senza mutare di colore quando sono tagliati. Erronea, infine, è la credenza opposta, che ritiene velenosi quei funghi, che sono ingrati all'olfato, ed acri al palato; che presentano un colore brillante rosso o verde dell'epidermide; che secernono un succo lattiginoso; che mutano di colore sotto il taglio, e che vanno immuni e rispettati dagli insetti.

I funghi commestibili e venefici crescono indistintamente nei terreni nè troppo secchi nè troppo umidi, nei boschi e nei luoghi ombrosi. Molte specie velenose prosperano accanto ad altre mangereccie, nello stesso sito e nello stesso tempo. La sodezza

del tessuto dei funghi dipende quasi esclusivamente dalla loro età e dallo stato igrometrico dell' aria. I giovani hanno carne compatta ed asciutta, gli adulti presentano una tessitura molliccia, e talvolta anche viscida.

In un' atmosfera molto umida, come in un terreno impregnato d' acque, i funghi ben presto perdono la loro sodezza e si ammolliscono. Sotto il taglio cambiano di colore, tanto alcune specie buone, quanto alcune cattive. Certi funghi mangerecci danno un odore ed un sapore ingrato; altri invece velenosi sono dotati di odore e di sapore gradevole. La maggior parte poi dei funghi, siano venefici o buoni, o non hanno odore di sorta, o ne hanno uno debolissimo ed inqualificabile. Infine il colore brillante rosso o verde è comune a molte specie tanto mangereccie, che velenose.

Da ciò chiaro emerge che i pretesi caratteri generali, per distinguere i funghi buoni dai malefici, nulla hanno in sè di costante e di assoluto; che anzi sono così ingannevoli da trarre facilmente in funesti errori quelli, che nei medesimi avessero a riporre qualche fiducia.

Nè meno ingannevoli sono i pregiudizii, che numerosi ancora vivono nel volgo, intorno a certi esperimenti culinari, coi quali si pretende scoprire o distruggere il principio velenoso dei funghi. A questo riguardo basterà accennare le viete e ridicole e talvolta dannose esperienze, che oggidì ancora da molti si fanno sui funghi, prima di apprestarli alla mensa, provandoli e cuocendoli con aglio, con prezzemolo, con anelli d' oro, con monete, o medaglie, soventi di rame, con pezzi di ferro e simili.

Meno fallace a tutta prima sembrerebbe l' esperimento, che si usa fare da alcuni, di somministrare cioè a qualche gatto od a qualche cane porzione dei funghi, destinati a vivanda.

Però innanzi tutto devesi aver presente che una simile esperienza sulle bestie, costituisce sempre soltanto una prova indiretta e negativa, ignorandosi se le specie di funghi, venefiche per l' uomo, lo sieno del pari per il gatto od il cane. In secondo luogo questo esperimento, perchè potesse avere un qualche valore, dovrebbe praticarsi con molta prudenza, e non già così leggermente, come di solito si costuma. Per lo più infatti si getta al gatto, od al cane di casa, qualche scarsa cucchiaiata dei funghi, che stanno cucinandosi; e visto che avidamente vengono ingolati, si ritengono addirittura come mangerecci ed affatto innocui, e non si pensa più che altro all'animale, che li assaggiò, e che forse, all'insaputa degli sperimentatori, li ha di già anche rimessi per vomito.

Tutte queste incertezze, e la mancanza, come più sopra si disse, di dati generali, valevoli a farci distinguere le specie buone dalle virulenti, suggerirono e consigliarono altre pratiche, dirette tutte a rendere innocuo l'uso di qualsivoglia specie di funghi.

A questo proposito molti sostengono che colla bollitura, massime in acqua alquanto acidulata e salata, si toglie ogni malefica azione perfino ai funghi i più micidiali.

Mille ed ottocento cinquanta anni fa Plinio aveva già detto, che l'aceto è contrario ai principii tossici dei funghi, e che li distrugge. Autori degni di fede

assicurano, che in Siberia il popolo mangia impunemente ogni sorta di funghi, compresi i più venefici, usando soltanto la precauzione di farli bollire nell'acqua leggermente acidulata. Nella riviera di Salò si usa sottoporre a bollitura in molt'acqua l'agarico moscario (fungo velenosissimo), per poscia conservarlo nella salamoia. Lo stesso si pratica pur anco in Russia ed in Lapponia.

Infine Federico Gerard, a Parigi verso il 1850, alla presenza di un gran numero di botanici e di medici, più e più volte ripetè l'esperimento di mangiare enormi quantità di funghi velenosi, resi innocui colla ebollizione in acqua acidulata e salata. Nè si accontentava già di cibarsi di tali funghi egli solo, ma ne faceva larga parte a tutta la sua famiglia, composta di dodici persone.

Questo mezzo empirico, di ridurre mangerecci i funghi velenosi, troverebbe la sua ragione scientifica nell' asserzione di reputati chimici, che cioè il principio deleterio (amanitina) di parecchie specie di funghi, è solubilissimo nell' acqua, e che perciò può facilmente essere tolto ai funghi stessi, o colle grandi e ripetute lavature, o meglio colla macerazione prolungata in acqua acidulata e salata, o più di tutto ancora colla bollitura e col rinnovamento dell'acqua di ebollizione.

Sebbene possano sembrare lusinghieri codesti metodi di preparazione dei funghi, il più saggio però si è di non affidarsi a loro; perchè l' innocuità, che vantasi ottenere, ha bisogno d'essere comprovata da nuovi ed ulteriori fatti, nel riguardo principalmente, che sussiste in molti igienisti, forte il sospetto, che

il sullodato Gerard, nel corso delle sue temerarie esperienze, abbia più d' una volta sofferti accidenti gravi in causa dei funghi, e che la sua morte infine sia stata prodotta da avvelenamento.

Del resto devesi anche aver presente che i funghi, pei detti trattamenti, vengono a perdere assai del loro buon gusto e delle loro proprietà nutritive.

Altro espediente, ritenuto da moltissimi, assai valevole e quasi certo distruggitore del principio venefico dei funghi, si è l' essiccamento di questi. Egli è una opinione generalmente adottata dal volgo che i funghi sebbene velenosi, purchè secchi, riescono affatto innocui.

Anche molti dotti, ammettendo che il principio virulento dei funghi è di natura volatile, ne inferiscono che lo stesso si decompone e si disperde, se non intieramente, almeno per la massima parte, coll' essiccazione.

In ogni modo i casi di veneficio per funghi secchi, dal maggior numero dei medici e degli igienisti, si reputano assai rari e quasi eccezionali. Lo che si spiega, e perchè i funghi secchi si usano pressochè sempre in piccola quantità, e non tanto come vivanda, ma piuttosto come condimento; ed ancora perchè i funghi secchi soglionsi sottoporre a lavature e ad immersione prolungata nell' acqua tiepida e salata, per ammollirli e nettarli, innanzi di cucinarli ed imbandirli.

Per quanto siavi di vero in ciò che ora si disse sui funghi secchi, per parte mia, vi consiglio quanto so e posso a diffidare, e diffidare grandemente dei medesimi. Per mia esperienza posso assicurarvi che

almeno in questa città, nel p. p. periodo di 25 anni, mentre non si constatò neppure un caso d'avvelenamento per funghi freschi, furono invece piuttosto frequenti i venefici per funghi secchi. Solamente nell'inverno del 1867 se ne ebbero sei casi, fortunatamente nessuno mortale, alcuni però con fenomeni molto accentuati ed allarmanti. E notate che in tutti questi sei casi, i funghi mangiati figuravano come condimento d'altre vivande, ed in dosi assai esigue; in un caso poi, e fu uno dei più gravi, si riducevano ad otto o dieci pezzetti in tutto.

Inoltre in riguardo ai funghi secchi è bene sappiate, che una volta sfetteggiati, come trovansi in commercio, non sono più classificabili; e perciò stesso non è più possibile un giudizio sicuro sulla loro qualità buona o nociva.

Dopo il fin qui detto, non tornando opportuno al nostro scopo di soffermarci più oltre a discorrere d'altre incertezze e controversie, che ancora oggidì sussistono e si agitano intorno ai funghi; noi per intanto possiamo ammettere come certo, che il principio venefico nei medesimi, è sempre uno ed identico, e per nulla soggetto a modificarsi per motivi di clima e di terreno. Possiamo ancora accettare come assioma, che i funghi velenosi lo sono per sè stessi, per la loro composizione naturale, e non già per esterne e fortuite cagioni, per decomposizione organica, o per veleno depostovi sopra da rettili, come lo credevano gli antichi, e lo credono anche al presente molti del basso popolo. Possiamo di più ritenere, che i funghi facilmente e prestamente si decompongono e si corrompono; e che in tale stato,

sebbene non velenosi, possono riuscire pregiudicevoli assai alla salute di chi li mangia. Possiamo inoltre ammettere che il principio deleterio, connaturale a certe specie di funghi, può forse indebolirsi per la ebollizione e per l' essiccamento dei medesimi, ma non mai estinguersi del tutto. Possiamo infine tener per certo, che non esistono dati generali, che possano condurci a distinguere i funghi commestibili dai velenosi; e che tutte le prove domestiche, e tutti gli esperimenti scientifici, usati a scoprire o ad annientare il principio venefico nei funghi, mancano finora di quella tale sicurezza, che si ha diritto di esigere in cosa, che tanto interessa davvicino la vita.

Da tutto quanto si disse scaturisce evidente, che l'unica garanzia contro i pericoli, procedenti dall'uso dei funghi, è data dal sapere differenziare le specie buone dalle cattive. Lo che si può soltanto ottenere coll' esatta conoscenza dei caratteri botanici, proprii e particolari a ciascuna specie. Siccome poi questa conoscenza di tutti i funghi è affatto impossibile, attesa la loro sterminata quantità e varietà; e per di più non si potrebbe raggiungerla, se non con lunghi, pazientissimi studi; ed infine ci porterebbe affatto fuori della meta, che si è prefissa questo Onorevole Comizio Agrario, ed a cui tende questo trattatello popolare; così rendesi necessario che questa conoscenza esatta dei caratteri botanici, venga limitata a pochissime specie, a quelle più sicure, più note, e già consacrate dall' uso quotidiano.

La massima che nelle nostre cognizioni, il poco e bene è sempre preferibile al molto ed imperfetto, devesi più che mai applicare in riguardo ai funghi.

Limitandoci noi a quei pochi, che maggiormente ci importano, ed illustrandoli con accurate tavole oleografiche [1], potremo agevolmente addestrare l'occhio nostro a riconoscerli di primo acchito, ed a distinguerli dai funghi velenosi, che con loro hanno qualche rassomiglianza. Del resto è costume di tutte le genti di restringere l'uso dei funghi a sole poche specie, a quelle che più abbondevolmente allignano nelle rispettive loro terre. È pure una pratica seguita dai più cospicui comuni, di limitare soltanto a pochi funghi, ben noti per la loro innocuità, il permesso di esposizione e di vendita sulle pubbliche piazze. Ed in ciò è mirabile Parigi, che concede il consumo di tre sole specie di funghi. Volendo però noi essere un po' più larghi, possiamo benissimo accordarcene fino a sei: in primavera: la morchella (esculenta e costata); in estate e sul principio d'autunno: il boleto edulo — il boleto scabro e l'agarico cesareo; in autunno: l'agarico meleo ed in inverno: il tubero.

La morchella esculenta (Persoon), (fig. 1ª) spugnola — spugnolo; nel nostro dialetto: *spongieula* — *spongigneula* — *sponsgneula*, è fungo di varia grossezza, e da noi piuttosto frequente.

Spunta in marzo ed in aprile. Appartiene ai così detti funghi mitrati, perchè manca di un vero cappello, ed ha il ricettacolo seminale foggiato a mitra.

(1) Le figure che illustrano questo trattatello, escono dalla rinomata litografia Bruni di Pavia, eseguite dall'esimio oleografo e pittore Arnaldo Panizza, e furono tratte dal vero, dalla stupenda collezione in cera del Chiariss. Dott. Cav. Angelo Maestri, di proprietà del Municipio di Pavia, non che dalle splendide e ricche tavole di J. B. Barla 1850 Nizza, di Svampar 1860 Stoccolma, e di Cordier 1876 Parigi; state gentilmente prestate dall'Ill.mo Sig. Prof. Cav. Giovanni Briosi, direttore del R. Orto Botanico di Pavia.

La parte alta di questo fungo si presenta rigonfia e buccherellata a guisa di una spugna. Fra il gambo ed il ricettacolo non si scorge separazione di sorta, ma quello si unisce e si confonde con questo. Tutto il fungo nel suo interno è cavo e bianco. Il colore invece esterno del ricettacolo varia assai dal cinereo carico al giallastro, fino al nericcio.

La morchella costata (Persoon), in dialetto: *bissacan,* si può ritenere come una semplice varietà della esculenta, ed infatti le è rassomigliantissima. Solo il suo ricettacolo a mitra è più ristretto in sè ed allungato in forma di cono. Lo stesso poi appare, piuttosto che buccherellato, cosparso di solcature verticali e di venature salienti, come costole, e da qui il nome di costata (fig. 2ª e 3ª).

Queste due specie di funghi sono affatto innocue, e costituiscono per certi palati un cibo appetitosissimo.

Non è così della morchella semilibera (De Candolle), in dialetto: pure *bissacan;* la quale senza essere velenosa, riesce però dura, coriacea, cattiva a mangiarsi e difficile a digerirsi. La si distinguerà agevolmente dalle morchelle buone, perchè il suo ricettacolo, sempre piuttosto breve e ristretto in sè, non si unisce al gambo, ma discende libero, a guisa quasi di cappello, attorno al gambo stesso. Questo quindi si mostra intiero ed inserito al centro accuminato del ricettacolo (fig. 4ª e 5ª).

In primavera, eccettuate le morchelle esculenta e costata, or ora descritte, non arrischiatevi a mangiare qualsiasi altro fungo. In questa stagione, in cui istintivamente si è tratti a gustare le primizie della natura, non lasciatevi adescare dalle leggiadre e

lusinghiere apparenze di taluni funghi. Da noi nei terreni umidi è frequente in maggio e giugno l'agaricus vernus (Bulliard), agaricus virosus (Fries), agarico di primavera, pratajolo falso; in dialetto: *fong mat.* — È un fungo bianchissimo, di belle ed attraenti forme. Esso è oltremodo velenoso, ed ha sempre fatte parecchie vittime. Anche recentemente nel 1882 il 10 maggio, in Vigalfo produsse l'avvelenamento di cinque persone, uccidendone, in poche ore, tre. Nella sua prima età sta tutto racchiuso in una volva bianchissima. A perfetto sviluppo perde la volva, ha il cappello convesso, ed il gambo rigonfio alla radice, per cui fu denominato pure: agarico bulboso di primavera. Inoltre il gambo, nella sua parte superiore, è provvisto di anello discendente, che persiste con traccie visibili, anche a completa maturanza (fig. 6ª, 7ª, 8ª e 9ª).

In estate e sui primi d'autunno la nostra imbandigione di funghi, come già si disse, può estendersi ai due boleti: edulo e scabro, ed all'agarico cesareo.

I boleti e gli agarici rappresentano i funghi più completi e perfetti, essendo forniti di gambo e di cappello. I boleti si chiamano pure funghi tubulati, perchè il loro ricettacolo seminale, che sta impiantato al di sotto del cappello, risulta composto di un ammasso di innumerabili tubi capillari, che circondano il gambo nella sua parte superiore, e stanno addossati e stretti gli uni agli altri in senso verticale.

Gli agarici sono detti anche funghi lamellati, perchè il loro ricettacolo, che sta pure aderente alla parte inferiore del cappello, invece che da tubi è formato da una infinità di lamelle, disposte trasversalmente in raggi, attorno all'inserzione del gambo.

Il boleto edulo — esculento (Bulliard), fungo porcino — ceppatello buono; in dialetto: *fong varieu — fong frè* o *fong ferrè,* è da noi il fungo mangereccio più comune e più apprezzato. Abbonda in luglio, agosto, settembre; e predilige i terreni umidi ed i luoghi ombrosi. Si distingue sulla generalità dei funghi per la squisita sua fragranza, e per la carne sua tenera e molto saporita. Il cappello convesso nel primo sviluppo del fungo si fa in seguito quasi piano. Il colore dello stesso è castagno più o meno chiaro. Il ricettacolo è assai stipato ed è verdiccio o verde secondo l' età giovane o matura del fungo. Il colore del gambo in alcune varietà è cenericcio. La carne è soda e bianchissima; e bianchissima si mantiene anche tagliata ed esposta all' aria. Questo boleto offre moltissime varietà, sia per il colore tabacco più o meno carico del cappello; sia per le dimensioni del fungo intiero o delle singole sue parti. Notissime a questo riguardo sono le due varietà, volgarmente denominate: gamba lunga e cappellone. In ogni modo tutte le varietà del boleto edulo sono affatto innocue; anzi riescono tutte fragranti all' odorato, gratissime al gusto, facilmente digeribili e molto nutrienti (fig. 10ª, 11ª, 12ª, 13ª e 14ª).

Il boleto scabro, (Fries) porcino — bronzino — albarello — porcinello; in dialetto: *tavarnè — fong negar — legorat;* è un fungo molto comune in luglio, agosto e settembre. Di esso si hanno quattro varietà: la nericcia — la bianca — la castagno-rossiccia sul cappello e nericcia nel gambo — la rossiccia infine nel cappello e bianca nel gambo. Questo nelle varietà nericcie va rimpicciolendosi alla radice;

nelle altre varietà invece va ingrossandosi. Per riconoscere in un subito questo boleto, che del resto rassomiglia, nelle sue forme esteriori, al boleto edulo, non occorre alcuna dettagliata descrizione. Basterà rilevare il suo carattere distintivo, la sua particolarità essenziale, che consiste nel cambiamento istantaneo, sotto il taglio, del colore bianco della sua carne, in un bruno con sfumatura, donde il nome anche di bronzino. Il boleto scabro, quantunque non possa competere in squisitezza col boleto edulo, è un fungo affatto innocuo e buonissimo a mangiarsi (fig. 15ª, 16ª, 17ª, 18ª, 19ª, 20ª e 21ª).

Fa triste riscontro a questi due boleti, il boleto lurido o lordo, boletus luridus, (Scheffer), porcino malefico — fungo cambia colore; in dialetto: *fong bleu* — *fong mat.* Abbonda in estate ed autunno, tanto sui colli che nei siti di pianura. Se ne distinguono due varietà principali; la bianca — e la castagnorossa. È un fungo per i caratteri esterni molto somigliante ai boleti or ora descritti, e a tutta prima invoglia a raccoglierlo. Il cappello è molto convesso e stretto sul gambo, nella prima età del fungo; in seguito si appiana e si ingrossa, offrendo un ricettacolo stipato ed abbondante. Il gambo è piuttosto grosso alla sua inserzione nel cappello, si assottiglia invece verso la radice. È velenosissimo, ma è providamente segnato dalla natura di una particolarità tutta sua caratteristica, facile a rilevarsi da chicchessia. Appena lo si taglia, il colore bianco della sua carne all'istante si cangia in un bleu più o meno intenso, che vivamente impressiona, e quasi istintivamente impone di ripudiarlo (fig. 22ª, 23ª, 24ª, 25ª, 26ª e 27ª).

L'agarico cesareo (Scopoli), uovolo buono — uovolo ordinario — fungo reale — cocco buono; in dialetto: *fong oeuv — fong coch,* è frequentissimo in estate e sui primi d'autunno, massime sui colli ombrosi, e nei terreni un po' umidi. Al suo spuntare si presenta come un ovo di gallina, piantato in terra colla parte acuminata. È tutto racchiuso in una volva spessa, carnosa, e bianchissima, facilmente rimovibile dal cappello in formazione.

Crescendo il fungo, il cappello si libera completamente dalla volva, e resta liscio e pulito, di un bel colore rosso-aranciato. Qualche volta avviene che squarciandosi la volva, rimangono sul cappello dei frammenti di essa, quasi come grosse verruche. Però simili frammenti, al contrario delle vere verruche, non sono mai tenacemente aderenti ed attaccate al cappello, ma vi si appoggiano appena, e si possono benissimo rimovere, senza intaccare menomamente la liscezza del cappello. Sotto il cappello si distinguono bene le lamelle, che costituiscono il ricettacolo seminale. Il gambo, provvisto d'anello discendente, alla sua inserzione col cappello è piuttosto grosso, ma va rimpicciolendosi fino alla radice, ove è circondato dalla volva, che persiste fino a maturanza del fungo. Il colore delle lamelle, del gambo e dell'anello è giallognolo (fig. 28ª, 29ª, 30ª, 31ª e 32ª).

L'agarico cesareo è uno dei migliori funghi. È dotato di debole fragranza, ma ha un sapore dei più aggradevoli. La sua carne è squisita, tenera e facilmente digeribile. Però nel raccoglierlo fa bisogno di qualche attenzione, perchè a tutta prima rassomiglia molto al velenosissimo agarico moscario

(Linneo), uovolo malefico — cocco matto; in dialetto: *coch mat — coch, oeuv velenos.* Questo fungo abbonda principalmente in settembre nelle località e nei terreni, ove alligna l' agarico cesareo. Non è ingrato all' olfato, ma ha un sapore alquanto acre. Nel suo primo sviluppo è involto in una volva leggiera, attaccata tenacemente al cappello. Offre all' ingrosso l' aspetto di un ovo di gallina in piedi colla parte larga verso terra. Ben presto la volva si smaglia, si consuma e lascia fortemente aderenti sul cappello, piccole e numerose porzioni di sè, costituendo le così dette verruche, che non possono essere levate via, senza scorticare il cappello. La volva si distacca anche dal gambo, e non vi lascia impresso alla base, che una leggiera traccia della sua primitiva attaccatura. Il gambo, fornito di anello discendente, alla radice si conserva sempre rigonfio e bulboso. Il colore del cappello è rosso scarlatto; quello delle lamelle, dell' anello e del gambo è bianco (fig. 33ª, 34ª, 35ª, 36ª, 37ª e 38ª).

Raffrontati tra loro i caratteri botanici, spettanti all'agarico cesareo ed al moscario, di subito appare la rilevante differenza, che passa tra l'uno e l'altro. Intanto nella primissima loro età, l' agarico cesareo è rivolto a terra colla parte puntuta, il moscario invece colla parte grossa — la volva nel cesareo è appena sovrapposta al cappello, nel moscario invece vi sta aderente e come attaccata — e mentre nel primo la volva è grassa, abbondante; nel secondo al contrario è sottile e screpolata. A fungo sviluppato poi, il cappello nel cesareo è liscio, levigato, di colore aranciato; nel moscario è scabro, tempestato

di verruche, appiccate alla corteccia del cappello stesso che presenta un rosso scarlatto — la volva nel cesareo è persistente; nel moscario è decidua, fugace. — Il gambo è grosso in alto e piccolo in basso nel cesareo; piccolo invece in alto, e rigonfio, bulboso alla radice nel moscario. — Il colore delle lamelle, dell'anello e del gambo nel cesareo è giallognolo; nel moscario è bianco.

Questi caratteri botanici, che differenziano il cesareo (buono) dal moscario (velenoso) sono abbastanza evidenti; tuttavia state in guardia, specialmente per una varietà del moscario, che è contraddistinta da poche verruche, talora da nessuna (fig. 39ª). Anche in questo caso però, l' esame attento e complessivo di tutti gli altri caratteri, non lascierà alcun dubbio nella distinzione del mangereccio dal velenoso.

L'agarico meleo — melato (Vahl), chiodino buono; in dialetto: *ciodin, gabareu, ciodareu* — cresce piuttosto abbondevolmente ovunque, nei mesi d'autunno. Ha un colore castagno più o meno carico, secondo il luogo in cui nasce. È castagno molto intenso e quasi nereggia nella varietà da noce; declina di colore in quella da gabba; sbiadisce ancora più nelle varietà da gelso e da rubinia. Non cresce quasi mai isolato, bensì in gruppi più o meno numerosi. A fungo giovane il cappello molto convesso e leggermente mammellonato, sta unito al gambo con un anello bianco. A perfetto sviluppo il cappello si rende libero, lasciando l'anello aderente al gambo. Questo è gracile e lungo, alquanto più grosso nel centro che alle estremità. È un fungo innocuo, mangereccio, sebbene sia poco fragrante, alquanto

viscido e coriaceo; e perciò pesante allo stomaco e difficile a digerirsi (fig. 40ª, 41ª e 42ª).

Può confondersi facilmente coll'agarico fascicolare, molto velenoso — chiodino venefico; in dialetto: *gabareu mat* — *gabareu velenos* — *ciodei cattiv* o *mat* (fig. 45ª). Infatti questo rassomiglia in tutto e per tutto all'agarico meleo. Ha però il gambo un po' più gracile. In ogni modo lo si può distinguere sempre con tutta sicurezza, perchè il gambo, fino dal primissimo sviluppo è affatto privo di anello, che non manca mai nell'agarico meleo — chiodino buono.

Il meleo buono, massime quelle varietà di esso, che si distaccano da tutte le altre per dei fiocchetti numerosi brunastri, adagiati sul cappello (fig. 43ª e 44ª), può pure confondersi, e fu più volte malauguratamente confuso coll'agarico panterino — fungo assai velenoso (fig. 46ª). Ponendo però attenzione alla mancanza nel panterino d'anello, ed al rigonfiamento del suo gambo verso la radice, e più ancora ai fiocchetti biancastri tenacemente impiantati sul cappello, e costituiti da vere e minute verruche, di subito spicca all'occhio tale differenza di caratteri botanici, in confronto al meleo, che ogni equivoco è tolto immediatamente di mezzo, e riesce impossibile scambiarli tra loro.

Resta a parlare del tubero (Micheli), tartufo — in dialetto: *trifola,* che si ha in autunno ed in inverno. Esso appartiene ai così detti funghi sgambati od uterini, formati dal solo ricettacolo seminale. A differenza di tutti gli altri funghi è privo affatto di radici, e nasce e cresce sotto terra, alla profondità da tre fino a venti ed a trenta centimetri. È di dimensioni variatissime, ama i boschi di castagni e

di quercie, e sviluppasi secondo le diverse varietà, tanto nei terreni leggieri, sabbiosi, quanto nelle terre sode, argillose.

Ha forma globosa, rivestita di corteccia grigiastra, liscia, o granellata-nericcia. Si distinguono tre varietà principali: i neri all' esterno ed all' interno — i neri all' esterno e biancastri all' interno — i grigiastri tanto all' esterno quanto all' interno, con punteggiature e venature rosee. Il porco ed il cinghiale ne vanno ghiottissimi.

Il tubero è assai stimato e ricercato per il suo particolare profumo, e sapore fortissimo; e figura esclusivamente sulle tavole dei ricchi. Per questa ragione, ed anche perchè tutte le varietà, che di esso si conoscono, sono innocue, torna superfluo di illustrarlo maggiormente con apposite figure e con riscontri.

Ultimata così la descrizione delle sei specie di funghi, che noi possiamo impunemente mangiare nelle diverse stagioni dell' anno, ecco ora alcuni consigli generali da osservarsi nel loro uso.

Per massima, da seguirsi sempre indeclinabilmente, rifiutate tutti quei funghi, di cui non potete essere proprio appieno sicuri, sia pei loro caratteri botanici speciali non bene determinati e non ben chiari, sia per non aver fatta ancora sufficiente esperienza dei funghi stessi.

Rifiutate pure i funghi troppo maturi, sebbene appartenenti a specie mangereccie. I funghi più sono giovani, e più sono buoni. Il fungo non deve aver raggiunto tutto il suo sviluppo, se si vuole che la sua carne sia più tenera, più saporita e più digeribile.

Rifiutate ancora i funghi appassiti, o non del

tutto freschi. I funghi, come fu detto più sopra, a guisa quasi delle sostanze animali, con tutta facilità e assai prontamente si alterano e si decompongono, sprigionando emanazioni, che sanno di putrido. Cucinati in tale stato, riescono quasi sempre pregiudicevoli a chi ne mangia.

Abbiate una grande cura nel mondarli, e togliete loro la parte fruttifera, che negli agarici e nei boleti, come già si disse, sta raccolta ed appesa al cappello, in forma di lamelle o di tubi. Questa parte dei funghi, tanto più se molto maturi, è la meno nutritiva, la più pesante ed indigesta.

Cucinate i funghi sempre in recipienti di terra cotta, debitamente inverniciati. Gli utensili di metallo, massime di rame, possono con tutta facilità comunicare loro dei principii venefici.

Mangiate i funghi nel giorno stesso in cui li avete ripuliti e cucinati. Restando lì, ben presto si guastano e si fanno nocivi.

Diffidate dei funghi secchi e di quelli conservati in sale ed in olio, se non siete più che sicuri della loro provenienza da specie indubbiamente innocue, e della loro preparazione, fatta con ogni diligenza da persona esperta.

Usate infine la somma moderazione nell' uso dei funghi. Col farne delle scorpacciate, com'è per l'abuso di qualsiasi cibo, ci esponiamo volontariamente a pesantezza e dolori di stomaco, a gravi indigestioni ed a tutte le tristi loro conseguenze.

Questi pochi precetti igienici, quando fossero debitamente osservati, basterebbero a metterci al sicuro da qualsiasi pericolo per l' uso dei funghi.

L'uomo però, è così fatto da natura, che spessissimo trascura e disprezza le precauzioni, che gli vengono suggerite, per gettarsi imprudente, e talvolta temerario incontro ai mali, che del continuo gli insidiano la vita. Per questa storditezza umana, malgrado qualsivoglia istruzione, saranno sempre possibili anche i casi di veneficio pei funghi. In presenza di siffatta eventualità rendesi necessario, che si parli finalmente del veneficio stesso e del modo di curarlo. Nè con ciò credasi che si voglia invadere il campo medico, e molto meno trasformare in tanti dottori i profani all' arte salutare. Si aspira soltanto al modesto, benchè importantissimo compito, di fare conoscere in argomento quel poco che ogni uomo di cuore è bene che sappia, onde potere all'occorrenza, porgere le prime più urgenti cure.

Pur troppo si tratta il più delle volte di un infortunio, che colpisce nello stesso tempo parecchi membri o tutta intiera una famiglia. Si tratta sempre poi di un malore, quasi improvviso, acutissimo, in poche ore spesse volte mortale. Si tratta di una malattia, che non concede soverchio tempo alla cura, che anzi va a guarigione od a morte, secondo la sollecitudine con cui viene curata. Si tratta di un avvelenamento facile a rilevarsi da chicchessia. Si tratta che le prime cure, le più efficaci, sono affatto semplici ed alla portata di tutti. Si tratta infine, che massime nelle campagne, riesce assai difficile l' avere lì per lì il medico, pronto al soccorso. Per queste ragioni è obbligo morale per tutti, in aspettazione della venuta del medico, di agire colla massima prestezza e senza titubanza. Chi in

così tristi accidenti, per pusillanimità o per crassa ignoranza, se ne stesse colle mani alla cintola, spettatore indifferente ed inerte, si renderebbe colpevole di lesa umanità, e sarebbe fatto segno alla generale riprovazione.

Dopo ciò affine di poterci fare una idea netta del veneficio, che si ha a combattere, e della cura che si deve istituire per vincerlo, è necessario che conosciamo l'azione che esercitano i funghi velenosi sul nostro organismo. Or bene questa loro azione è duplice: una locale sullo stomaco e sulle intestina; l'altra generale sul sistema nervoso. Quella è dovuta tutta al contatto materiale del veleno colla mucosa dei suddetti visceri; questa invece risulta dall'assorbimento del veleno stesso, e dalla sua introduzione e circolazione nel sangue. L'azione locale, o topica, è di sua natura meccanica, acre, irritante, corrosiva; l'azione invece generale, o d'assorbimento, è essenzialmente dinamica, narcotica, avvilitiva, stupefacente.

Da queste due diverse azioni del veleno dei funghi, ne conseguono necessariamente due serie diverse di fenomeni morbosi. Una è costituita dai disordini gastro-intestinali, suscitati dall'azione acre irritante del veleno; l'altra dai disordini del sistema nervoso, messi in giuoco dall'azione generale ipostenizzante, deprimente del veleno stesso.

Chi ebbe quindi la sventura di mangiare dei funghi venefici, più o meno prontamente, sei, dodici, venti e più ore dopo il pasto, prova tristi presentimenti, nausee, conati di vomito, dolori vivi, stringenti allo stomaco ed alle intestina, sete ardente, ansietà, inquietudine, prostrazione ed abbattimento

generale. Più tardi l'ammalato è preso da difficoltà d'inghiottire, da vomiti violenti, da diarrea abbondante, da distensione dolorosa del ventre, da ritenzione d'orina. La fisonomia in questo stadio esprime angoscia, ambascia e cupa tristezza; il viso si fa pallido e contratto, i polsi piccoli e fuggevoli, la voce diventa fioca, il calore del corpo si affievolisce. Vengono allora in iscena la smania, lo spavento della morte, le vertigini, i deliqui, il sudore freddo, il singhiozzo, i crampi, gli spasimi convulsivi alle membra ed alla faccia, la pesantezza di capo, lo stupore, il delirio, l'assopimento ed il sopore profondo. A questo punto il male va a precipizio, e la morte in mezzo ad una ansietà indicibile, e ad una prostrazione estrema, succede per lo più ventiquattro o trentasei ore, molto di rado due o tre giorni dopo la comparsa dei primi sintomi.

Ma la cosa non procede ogni volta ad un modo. Chè sebbene l'avvelenamento, prodotto dai funghi, abbia una fisonomia speciale caratteristica, pressochè sempre uniforme e costante; cionullameno il decorso e lo sviluppo degli accidenti morbosi possono variare, e variano diffatti nei singoli casi.

Le ragioni di questa disparità accidentale di fenomeni, sono varie e molte. Le principali risguardano: il grado diverso di velenosità inerente ai funghi, lo stato loro di freschezza o meno, il modo di cucinatura, la quantità consumata, la condizione dello stomaco, l'età e la costituzione generale dell'individuo, che li ha mangiati.

Egli è per l'intervento di queste diverse circostanze, che negli avvelenamenti per funghi, mantenendosi

pur sempre identica la stessa essenza del veneficio, ora prevalgono i sintomi locali, topici, riferibili ai perturbamenti gastro-enterici (nausea, vomito, diarrea, dolori colici, inquietudine, angoscia); ora invece predominano i fenomeni generali nervosi (ambascia, prostrazione, deliqui, sincopi, convulsioni, delirio, sopore). Qui poi torna necessario l'osservare, che per quanto possono mostrarsi gravi ed imponenti i fenomeni locali gastro-intestinali, non sono però mai del certo quelli che maggiormente mettono a pericolo la vita. Non è mai per essi che in simili tristi accidenti si muore. Anzi in via generale avviene, che ogni qualvolta i sintomi irritanti del veleno mostransi più salienti, meno pericoloso riesce l'avvelenamento e più facile la cura e più pronta la guarigione. Pel contrario di gran lunga più perniciosi alla vita risultano sempre i disordini nervosi, dovuti all'azione generale ipostenizzante, deprimente del veleno. È per questa azione infatti che il veneficio dei funghi diventa mortale; è per la stessa che talvolta anche in mezzo ad una certa quale mitezza dei fenomeni irritativi gastro-enterici, tutto ad un tratto si appalesano i sintomi nervosi di prostrazione e di deliquio, che violentemente ed in poche ore precipitano il paziente in seno alla morte.

Queste considerazioni, mentre valgono a farci apprezzare nel giusto loro valore i fenomeni del veneficio dei funghi, mentre giovano a darci la norma per giudicare della gravezza e del pericolo inerenti allo stesso, ci forniscono pure il criterio più attendibile per la cura.

E qui riguardo al modo di curare è bene che si

dica addirittura, che finora contro il principio virulento dei funghi, non si conoscono antidoti o controveleni di sorta, e che non meritano alcuna fiducia tutti i vantati specifici, quali: l' ammoniaca, il tannino, l' albume o chiara, l' infuso di caffè, la caffeina, l' aceto, l' acido citrico ed altri. Nell 'avvelenamento per funghi come in qualunque accidente, minacciante davvicino la vita, ed in cui urge più che mai di operare, è precetto d' arte di lasciare in disparte ogni rimedio dubbio, per attenersi soltanto a mezzi di azione esperimentata e certa.

La cura deve quindi avere di mira due indicazioni: espellere immediatamente dallo stomaco tutte le materie venefiche; combattere subito dopo i fenomeni tossici generali, d' assorbimento. Alla prima indicazione si provvede col vomito, alla seconda cogli stimolanti. Il vomito si provoca assai facilmente o coll' introdurre uno o due dita in gola, o meglio ancora col titillare la parte posteriore della bocca, le fauci, colla piuma di una penna unta d'olio. In seguito lo si deve sostenere attivo, più a lungo che si può, con frequenti sorsi d'olio tiepido. Finchè è possibile il vomito non conviene mai o quasi mai ministrare i purganti. Con questi non si fa altro, che spingere le sostanze venefiche nel tubo intestinale, e mettere quindi il principio velenoso nell'opportunità d' essere facilmente ed in maggior copia assorbito. Così pure non si concederanno mai larghe bibite acquose, onde non venga agevolato lo scioglimento e l'assorbimento del veleno.

Appena avuta l'emissione delle materie dallo stomaco, ed anche nei casi che questa non si potesse

in nessun modo ottenere, affine di neutralizzare gli effetti tossici generali, si adopereranno gli stimolanti che si hanno in pronto: vino generoso, acque aromatiche spiritose, acquavite, rosolio, rhum.

Manifestandosi la prostrazione delle forze, il raffreddamento del corpo, la debolezza dei polsi, converrà ricorrere alle fregagioni secche, alla copertura calda di lana, all' applicazione di bottiglie d' acqua bollente, ai senapismi, e nei casi più gravi, anche al bagno caldo generale. Però per questo rimedio, come per la somministrazione di laudano, di tinture, di etere e d'altri stimolanti energici, si dovrà attendere l'ordinazione medica. Non arrischiatevi mai a fare di troppo, a sostituirvi al medico. Dovete accontentarvi di poco, e siate sicuri che avrete operato di molto.

Pertanto ricordevoli voi che nei casi di veneficio pei funghi, la salvezza dell'ammalato dipende dalla sollecitudine colla quale viene liberato completamente lo stomaco, e che la morte succede sempre per l'esaurimento delle forze generali; appena avrete provocato, e sostenuto il più che sarà possibile il vomito, a preferenza sempre con mezzi meccanici e rozzi, al primo apparire dei fenomeni di depressione, non perdete tempo, ma date tantosto di piglio ad un trattamento stimolante, energico e continuato.

Questa cura dell' avvelenamento pei funghi, per quanto semplice ed alla portata anche dei non medici, è la più razionale e la più opportuna, è la sola veramente efficace.

# CLASSIFICAZIONE E NOMENCLATURA

## DEI PRINCIPALI FUNGHI

DELLA

## PROVINCIA DI PAVIA

# CLASSIFICAZIONE E NOMENCLATURA

## DEI PRINCIPALI FUNGHI

## DELLA PROVINCIA DI PAVIA

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Funghi gambati:** provvisti di | **Funghi perfetti** Pileati provvisti di cappello | **Boleti o Tubulati** ricettacolo seminale costituito da tubi verticali | **Mangerecci:** Boletus edulis — Boletus scaber — Boletus fragrans. **Velenosi:** Boletus luridus — Boletus granulatus — Boletus castaneus. |
| | | **Agarici o Lamellati** ricettacolo costituito da lamelle | **Mangerecci:** Agaricus caesareus — Agaricus melleus — Agaricus rubescens — Agaricus vaginatus — Agaricus bombycinus — Agaricus alutaceus — Agaricus ruber — Agaricus heterophillus — Agaricus procerus — Agaricus Orcella — Agaricus oreades — Agaricus mousceron — Agaricus controversus — Agaricus campestris — Agaricus ostreatus — Agaricus leucothites — Hydnum repandum — Cantarellus cibarius. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | cus fascicolaris — Agaricus vernus — Agaricus asper — Agaricus glojocephalus — Agaricus subdulcis — Agaricus sanguineus — Agaricus thejogalus — Agaricus citrinus, albidus — Agaricus pantherinus — Phallus impudicus. |
| | **Funghi imperfetti** | **Clavati** col ricettacolo a foggia di clava | **Mangerecci**: Clavaria botrytis — Hydnum erinaceus. |
| | privi di cappello | **Mitrati** col ricettacolo a foggia di mitra | **Mangerecci**: Morchella esculenta — Morchella costata.<br>**Cattivo a mangiarsi**: Morchella semilibera. |
| **Funghi sgambati od uterini** | **Liberi** fuori terra | | **Mangerecci**: Lycoperdon bovista — Lycoperdon piriforme.<br>**Velenosi**: Scleroderma verrucosum. |
| costituiti dal solo ricettacolo | **Interrati** sotterra | | **Mangerecci**: Tuber. |

# DESCRIZIONE SOMMARIA

DEI

# PRINCIPALI FUNGHI

DELLA

# PROVINCIA DI PAVIA

# DESCRIZIONE SOMMARIA

## dei principali Funghi della Provincia di Pavia.

### Boleti mangerecci.

**1. Boletus edulis** (*Bulliard*) — *Boleto edulo* — *Esculento* — *Mangereccio* — *Fungo porcino* — *Ceppatello buono.*

Volgarmente: *fong varieu* — *fong frè* — *fong ferrè.*

Caratteri — Cresce abbondantemente in estate e sul principio d'autunno. È il fungo da noi più comune e più ricercato. — Il cappello ha un colore castagno più o meno chiaro — è molto convesso nella prima età del fungo — si fa piano a completo sviluppo. Il ricettacolo è molto condensato ed è più o meno verde secondo l'età. Il gambo è grosso nel centro ed assottigliato alle due estremità. La carne è soda molto bianca e tale si mantiene anche sotto il taglio. — Molte sono le varietà, e pel colore e per le dimensioni, tanto del cappello, quanto del gambo; ed anche per la forma diversa del gambo. Notissime sono le due varietà dette: gamba-lunga e cappellone.

**2. Boletus scaber** (*Fries*) — *Boleto scabro* — *Porcino* — *Bronzino* — *Albarello* — *Porcinello.*

Volgarmente: — *tavarnè* — *fong negar* — *legorat.*

Caratteri — È molto comune in estate e sui primi d'autunno. Il cappello convesso nel primo sviluppo, si fa piano a fungo perfetto. Il ricettacolo è abbondante e sodo. Si distinguono quattro varietà. Varietà nericcia nel cappello e nel gambo — bianca nel cappello e nel gambo — castagno-rossiccia nel cappello e neric-

cia nel gambo — rossiccia nel cappello e bianca nel gambo. Il gambo nella varietà nericcia va impiccolendosi alla radice — nelle altre varietà va invece ingrossandosi. La particolarità essenziale di questo fungo si è che il colore della sua carne, da bianco si fa bruno, più o meno carico, sotto il taglio.

**3. Boletus fragrans** (*Vittadini*) — *Boleto fragrante.*
Volgarmente: *fong codogn.*

Caratteri — Si ha in estate ed autunno. È un fungo di piccole dimensioni, ben proporzionato nelle sue parti. Il colore è della mela cotogna — Il cappello è convesso, con poco strato fruttifero. — Il gambo s' ingrossa leggermente verso la radice.

## Boleti velenosi.

**4. Boletus luridus** (*Scheffer*) — *Boleto lurido — Lordo.*
Volgarmente: — *porcino malefico — fungo cambia colore — fong bleu.*

Caratteri — Cresce abbondantemente ed ovunque in estate ed autunno. — Il cappello è molto convesso e stretto sul gambo nella prima età — si fa grosso ed appianato a perfetto sviluppo, con ricettacolo abbondevole. Il gambo piuttosto grosso nel suo attacco al cappello, si assottiglia verso la radice. Offre molti dati esterni di somiglianza coi boleti edulo, e scabro. Il carattere più spiccato in questo fungo, e che lo distingue dai boleti mangerecci, si è; che la sua carne da bianca passa di subito, sotto il taglio, ad un bel colore bleu più o meno intenso. Si ha una varietà tutta bianca ed una castagno-rossa.

**5. Boletus granulatus** (*Linneo*) — *Boleto granellato.*

Caratteri — È poco frequente — cresce in estate ed autunno. Il cappello è piuttosto largo in relazione del gambo sempre gracile. — È abbondevole la parte fruttifera — La forma del cappello secondo le varietà è convessa o piana o concava. Il colore dello stesso offre diverse gradazioni del colore marrone.

**6. Boletus castaneus** (*Bulliard*) — *Boleto castagno.*

Caratteri — È raro e si vede solo in autunno. — Il cappello è molto concavo, con sovrabbondanza di ricettacolo. Questo è bianco, mentre il cappello è di colore castagno. Il gambo bianco, piuttosto gracile, in confronto del cappello è sottile verso il ricettacolo, ed ingrossato alla radice.

## Agarici mangerecci.

**7. Agaricus cæsareus** (*Scopoli*) — *Agarico cesareo* — *Uovolo buono* — *Uovolo ordinario* — *Fungo reale.*

Volgarmente : *fong oeuv* — *fong coch.*

Caratteri — Abbonda in estate ed autunno massime sui colli. È dotato di un odore debole, ma il suo sapore è dei più aggradevoli. Al suo spuntare si presenta come un ovo di gallina, piantato in terra colla parte puntuta, e sta tutto racchiuso in una volva spessa, carnosa, bianchissima, appena soprapposta al cappello. Crescendo il fungo, il cappello si libera affatto dalla volva, e resta liscio e pulito di un bel colore rosso-aranciato. Qualche volta si fermano sul cappello dei frammenti di volva, che non sono verruche, essendo facilmente rimovibili. Sotto al cappello si distinguono bene le lamelle di colore giallognolo, che costituiscono il ricettacolo. Il gambo pur esso giallognolo, e provveduto di un anello discendente gialliccio, è piuttosto grosso al suo attacco col cappello e piccolo verso la radice. Quivi è provvisto della volva che persiste, almeno con traccie evidenti, fino alla perfetta maturanza del fungo.

**8. Agaricus melleus** (*Vahl*) — *Agarico meleo* — *Melato* — *Chiodino buono.*

Volgarmente: *ciodin* — *gabareu* — *ciodareu.*

Caratteri — Si sviluppa in autunno ed abbondantemente. Il colore del fungo è castagno più o meno carico, secondo la località in cui esso nasce. È più intenso e nereggia nella varietà da noce —

declina di colore in quella da gabba — sbiadisce di molto in quella da gelso e da robinia. A fungo giovane il cappello è molto convesso, leggermente mammelonato e sta unito a mezzo di anello bianco al gambo. A perfetto sviluppo il margine del cappello si fa libero, lasciando l'anello, che persiste aderente al gambo. Questo è gracile e lungo ed alquanto assottigliato nelle due estremità. Non cresce quasi mai isolato ma in gruppi più o meno numerosi. La esistenza e sussistenza dell'anello attorno al gambo è quello che lo distingue dal velenoso agarico fascicolare.

**9. Agaricus rubescens** (*Fries*) — *Agarico rosseggiante.*

Caratteri — Cresce in estate ed autunno. Ha nessun odore; ma il suo sapore, sciocco da prima ed alquanto acre in seguito, è dei più delicati. Il cappello convesso nella prima età, si fa concavo a perfetto sviluppo. Il gambo, provvisto di anello discendente e persistente, si presenta rigonfio, bulboso alla radice. La carne del gambo e del cappello da bianca si fa rossiccia sotto il taglio. Il cappello talvolta è tempestato di minute papule, per cui la superficie risulta scabra ed aspra. Per questa circostanza e per gli altri caratteri esterni può confondersi coll'agarico aspro (velenoso). Lo si distinguerà però sempre facilmente, in quanto che la carne di questo non cambia colore sotto il taglio.

**10. Agaricus vaginatus** (*Bulliard*) — *Agarico vaginato.*

Caratteri — Vegeta in estate ed autunno. Il cappello è convesso liscio, di colore variabile: rosso giallognolo o cinericcio. Il gambo bianco, senza anello, provveduto di volva persistente, essa pure bianca, è alquanto grosso alla radice, e va assottigliandosi verso il cappello. Nella sua prima età sta racchiuso nella volva ed ha la figura di un piccolo ovo di gallina.

**11. Agaricus bombycinus** (*Schaeffer*) — *Agarico bombicino.*

Caratteri — Compare in giugno. Il cappello è largo, sottile, convesso, bianco. Le lamelle del ricettacolo hanno il colore nocciuola.

Il gambo lungo, gracile, bianco è provvisto di volva persistente di colore nocciuola.

Ha odore debole, ma sapore aggradevole. È molto comune ed usato in Toscana.

**12. Agaricus alutaceus** (*Fries*) — *Agarico alutaceo — Colombina rossa e gialla.*

Caratteri — Si ha in estate ed autunno abbondantemente sui colli. Il cappello è convesso rosso-aranciato. Le lamelle ed il gambo sono giallognoli. Le lamelle sono alquanto trascorrenti sul gambo.

**13. Agaricus ruber** (*Schaeffer*) — *Agarico rosso — Colombina rossa.*

Caratteri — Cresce in abbondanza sui colli dalla fine d'estate al tardo d'autunno. Il cappello è concavo di un rosso di mela. Il gambo è bianco. Le lamelle giallognole.

**14. Agaricus hetero-phyllus** (*Fries*) — *Agarico eterofillo — Colombina.*

Caratteri — Abbonda sui colli dal giugno a tutto ottobre per le tre varietà: bianca, cinerea e rossa; e dal giugno a tutto novembre per la varietà verdastra. Il cappello è alquanto concavo di colore variabile. Le lamelle sono bianche. Il gambo è bianco in tutte le varietà, breve e grosso uniformemente.

**15. Agaricus procerus** (*Scopoli*) — *Agarico procero — Pellicione — Fungo serpentino — Mazza da tamburo.*

Volgarmente: *fong dla gamba longa.*

Caratteri — Sviluppasi d'autunno massime nei terreni piani. Il cappello, alquanto mammellonato nella prima età, è molto convesso e sta addossato ed unito al gambo. Questo è assai lungo e molto rigonfio alla radice. È provvednto di anello che a fungo

maturo si distacca. Tanto il margine libero del cappello, quanto l' anello offrono all' ingiro una specie di lanugine fina fioccosa. Il cappello ed il gambo sono variegati a onde, a strisce circolari bianche e nericce. Nel suo primo sviluppo il fungo somiglia ad una mazza da tamburo.

**16. Agaricus orcella** (*Bulliard*) — *Agarico orcella.*

Volgarmente: *orgela.*

Caratteri — Cresce dal giugno a tutto novembre. Il cappello è concavo, ad imbuto, con lamelle trascorrenti sul gambo. Questo è molto breve e gracile. Il colore del fungo è bianco cinereo.

**17. Agaricus oreades** (*Bulliard*) – *Agarico oreade.*

Volgarmente: *orgela.*

Caratteri — Compare in primavera, estate ed autunno. È un fungo gracilissimo. Il cappello è sottile e piano. Il gambo sembra uno stelo. Il gambo e le lamelle sono bianchi — il cappello è del colore nocciuola chiaro.

**18. Agaricus mouceron** (*Bulliard*) — *Agarico mousceron — Prugnolo.*

Volgarmente: *spinereu — spinareu.*

Caratteri — Vegeta in primavera. È ben proporzionato nelle sue parti — ha dimensioni discrete. Il cappello è convesso di colore nocciuola. Il gambo bianco è piccolo al suo attacco nel centro del cappello, e s' ingrossa verso la radice.

**19. Agaricus controversus** (*Persoon*) — *Agarico controverso.*

Volgarmente: *fong tron.*

Caratteri — Cresce in estate ed in autunno. È basso di gambo e largo di cappello. Questo è piano-concavo. Il gambo si inserisce in un lato e non nel centro del cappello. — È tutto bianco.

**20. Agaricus campestris** (*Linneo*) — *Agarico campestre — Agarico commestibile — Pratajolo — Pratarello.*

Volgarmente: *pradireu — fong di prà — pradareu — biancon.*

Caratteri — Si ha in estate ed autunno. Il colore del cappello e delle lamelle è molto vario dal bianco al nericcio. Il gambo è bianco ed esile. — In una varietà le lamelle sono rosse ed il gambo è provvisto di un anello discendente. Si coltiva in grande a Parigi. Ha odore e sapore aggradevoli.

**21. Agaricus ostreatus** (*Jacquin*) — *Agarico ostreato — Orecchielle.*

Volgarmente: *orgela.*

Caratteri — Si sviluppa in primavera ed autunno sui tronchi degl' alberi vicino a terra. Il gambo si inserisce ad un lato del cappello. Questo è piano leggermente concavo, e con lamelle trascorrenti sul gambo. Il colore del cappello è marrone molto carico.

**22. Agaricus leucothites** (*Vittadini*) — *Agarico leucotite — Tobbietta bianca.*

Volgarmente: *poulina.*

Caratteri — Si ha in estate ed autunno. — Fungo assai gracile — cappello convesso mammellonato — bianco in tutte le sue parti.

**23. Hydnum repandum** (*Linneo*) — *Idno repandum — Steccherino — Dentino dorato o bianco — Gallinaccio spinoso.*

Volgarmente: *dentin — galinet.*

Caratteri — Vegeta sul finire dell' estate ed in autunno.

È un fungo basso e gracile. Il cappello è concavo, molto irregolare nel suo margine, con lamine un po' trascorrenti sul gambo. — Il colore del cappello, delle lamelle e della parte inferiore del gambo è nocciuola; il resto del gambo è bianco.

**24. Cantharellus cibarius** (*Fries*) — *Cantarello cibario — Galletto — Cresta di gallo — Gallinaccio giallo.*

Volgarmente: *fong giald.*

Caratteri — Si fa vedere in primavera, estate ed autunno.

Il cappello, quasi sempre frastagliato al margine, è piano-concavo, con lamelle alquanto trascorrenti sul gambo. Questo è breve ed esile dalla radice all' apice. Tanto il cappello quanto le lamelle ed il gambo offrono un colore nocciuola più o meno carico traente al giallo.

## Agarici velenosi.

**25. Agaricus muscarius** (*Linneo*) — *Agarico moscario — Uovolo malefico — Cocco matto.*

Volgarmente: *coch matt — coch velenos.*

Caratteri — Abbonda in settembre ed in ottobre massime sui colli e sui monti. Non è ingrato all' olfato, ma ha un sapore acre. Nella sua prima età offre la figura di un ovo di gallina, piantato in terra colla parte più grossa, ed è involto da una volva leggiera e fugace, attaccata al cappello. In seguito la volva ben presto si scioglie e si consuma, lasciando tenacemente aderenti sul cappello, piccole e numerose porzioni di sè, che costituiscono le così dette verruche. Il gambo, fornito di anello discendente, resta esso pure libero ben presto dalla volva; non conservandone che leggerissime traccie alla radice, ove stava primitivamente attaccata. Il gambo alla radice, si mantiene sempre rigonfio e bulboso. Il colore del cappello è rosso scarlatto. Quello delle lamelle, dell' anello e del gambo è bianco.

Questo fungo in un esame superficiale può essere confuso coll' agarico cesareo, massime nelle varietà a poche verruche o con nessuna verruca.

**26. Agaricus fascicolaris** — *Agarico fascicolare — Chiodino velenoso.*

Volgarmente: *gabareu matt — gabareu velenos — ciodei cativ o matt.*

Caratteri — Abbonda in autunno. Rassomiglia in tutto e per tutto all' agarico meleo *[gabareu bon]*. Il gambo però è alquanto più gracile. Carattere suo distintivo si è che il gambo è privo affatto, fino dal suo primo sviluppo, di anello, che non manca mai nel suddetto agarico meleo.

**27. Agaricus vernus** (*Bulliard*) — **virosus** (*Fries*) — *Agarico di primavera — Primaverile — Pratajolo falso — Agarico bulboso di primavera.*

Volgarmente: *fong matt.*

Caratteri — Lo si ha soltanto in maggio e giugno, massime nei terreni umidi. È un fungo tutto bianchissimo di belle e ben proporzionate forme. Il cappello è convesso. Il gambo è rigonfio, quasi bulboso alla base ed è provvisto di volva, che perde a perfetto sviluppo. In alto è contornato da un anello discendente, che persiste con traccie visibili anche a completa maturanza. Nella sua prima età sta tutto racchiuso in una volva bianchissima.

**28. Agaricus asper** (*Persoon*) — *Agarico aspro.*

Caratteri — Cresce in estate ed autunno. Il cappello è convesso ed ha una superficie alquanto scabra ed aspra per essere coperta di minute papule. Il gambo, provvisto di anello discendente, persistente, è bulboso alla radice. Questo fungo ha molta rassomiglianza coll'agarico rosseggiante — Fries — (mangereccio); però contrariamente a questo, la sua carne bianca non cambia di colore dopo il taglio.

**29. Agaricus glojocephalus** (*De-Candolle*) — *Agarico glojocefalo.*

Caratteri — Vegeta in autunno. Il cappello, in sul principio convesso, si fa piano a fungo maturo. Il gambo è sottile e lungo con volva persistente. Il colore del cappello è castagno chiaro, quello delle lamelle, del gambo e della volva è bianco. In una varietà le lamelle sono castagno carico come il cappello; ed il gambo è cinericcio e con volva non persistente. Nella prima età il fungo è tutto racchiuso nella volva e presenta la figura di un piccolo ovo di gallina.

**30. Agaricus subdulcis** (*Persoon*) — *Agarico dolcigno.*

Caratteri — Cresce in autunno, presentando delle goccioline lattiginose sotto il ricettacolo. È lattifluo. Il cappello è con-

cavo e di poco spessore. Il gambo è sottile e lungo. Il colore del cappello, delle lamelle e del gambo è rossiccio.

**31. Phallus impudicus** (*Linneo*) — *Fallo impudico.*
Volgarmente: *bissacan* — *lumagon bianc.*

Caratteri — Abbonda in estate ed autunno. Ha cappello coniforme, esile e breve, di colore nerastro, addossato sul gambo; il quale è lungo, bianco, cavo nel suo interno, e provvisto di volva persistente.

Nel suo primo sviluppo è racchiuso tutto quanto nella volva, e può confondersi coi funghi uterini liberi; col licoperdon bovista e col scleroderma verrucoso. Però spaccato lo si distingue subito dai menzionati, offrendo esso visibili le traccie del cappello e del gambo. Pel suo odore puzzolento è rifiutato subitamente da tutti.

**32. Agaricus sanguineus** (*Bulliard*) — *Agarico sanguigno — Colombina.*

Caratteri — S' incontra frequente in estate ed autunno, massime sui colli. Il cappello è convesso, di colore rosso sanguigno. Il gambo è a striscie rosse — le lamelle sono bianche.

**33. Agaricus thejogalus** (*Bulliard*) — *Agarico tejogalo.*
Volgarmente: *barlà.*

Caratteri — É abbondante in estate ed in autunno, principalmente sui colli. È lattifluo, gemendo dal ricettacolo un umore bianco, come latte. Il cappello concavo, e per lo più largo, è rosso vivo. Le lamelle sono bianche. Il gambo breve è pure rosso vivo.

**34. Agaricus citrinus aut albidus** (*Vittadini*) — *Agarico citrino o bianco — Tignosa bianca.*

Caratteri — Si ha in autunno.

È un fungo gracile che nella varietà bianca somiglia molto all' agarico di primavera.

Il gambo è provvisto di anello discendente permanente ed è rigonfio alla radice.

**35. Agaricus pantherinus** (*De-Candolle*) — *Agarico panterino.*
Volgarmente: *fong grisolà.*

Caratteri — Cresce in autunno.

È un fungo basso e gracile.

Il cappello è convesso di colore nocciuola, tempestato di minutissime verruche.

Il gambo è bianco con volva che perde a maturanza, e con rigonfiamento alla radice.

Può essere confuso colla varietà dell' agarico meleo *(gabareu bon)*, contraddistinta per dei fiocchetti numerosi brunastri sul cappello.

## Funghi Clavati, mangerecci.

**36. Clavaria botrytis** (*Persoon*) — *Clavaria botrite — Didina — manina — Ditola rossa — Didelle — Didalina.*
Volgarmente: *didei — didel.*

Caratteri — É un fungo non raro in autunno sui colli. È costituito dal gambo alquanto grosso e sodo alla radice, che in alto si allarga in forma di dita o di mano.

Il colore è leggermente giallognolo e rosseggiante nelle parti estreme.

**37. Hydnum erinaceus** (*Bulliard*) — *Idno riccio — Dentino giallo — Riccione.*
Volgarmente: *fong barbis — barbin.*

Caratteri — Si fa vedere in autunno, ma è poco comune. Cresce per lo più sui tronchi d' alberi vicino a terra. Ha un gambo carnoso, che piccolo alla radice, si fa poi grosso, allargandosi alla sua estremità libera, e dividendosi in tante esili appendici, bianche, sode e ricciute.

## Funghi mitrati — mangerecci.

**38. Morchella esculenta** (*Persoon*) — *Morchella esculenta* — *mangereccia* — *Spongiola.*

Volgarmente: *spongieula* — *spongigneula.*

Caratteri — È comune in marzo ed aprile. Ha il ricettacolo rigonfio, foggiato a mitra, tutto bucherellato a somiglianza di una spugna. Il ricettacolo si confonde col gambo, ed è cavo e bianco nel suo interno, come è cavo e bianco il gambo. Il colore esterno del ricettacolo varia dal cinereo carico al giallastro fino al nericcio.

**39. Morchella costata** (*Persoon*) — *Morchella costata.*

Volgarmente: *bissacan.*

Caratteri — Si mostra in marzo ed in aprile. É rassomigliantissimo alla morchella esculenta, e può ritenersi come una sua varietà. — Solo il suo ricettacolo a mitra è più ristretto in sè ed allungato in forma di cono; ed invece d'essere bucherellato, ha delle venature salienti come costole, disposte verticalmente e da ciò il nome di costata. Del resto il suo ricettacolo si unisce e si confonde col gambo, come nell'esculenta. (Non è velenoso, ma è fungo cattivo a digerirsi).

## Funghi mitrati cattivi a mangiarsi.

**40. Morchella semilibera** (*De-Candolle*) — *Morchella semilibera.*

Volgarmente: *bissacan.*

Caratteri — Cresce in marzo ed in aprile. Il ricettacolo in forma di mitra, sempre piuttosto breve e ristretto in sè, non si unisce al gambo, ma discende sul gambo stesso a guisa di cappello. — Il gambo quindi si mostra intiero fino alla sua inserzione nella parte acuminata del ricettacolo. Il gambo è cavo nel suo interno. Pel colore si rassomiglia all'esculenta. (Non è velenoso, ma è fungo cattivo a digerirsi).

## Funghi sgambati od uterini liberi — fuori terra Mangerecci.

**41. Lycoperdon bovista** (*Linneo*) — *Licoperdon bovista — Vescia o loffa o loffia.*

Volgarmente: *Pet de louv — loffa de louv.*

Caratteri — Si ha in primavera, estate ed autunno. É un fungo senza gambo, costituito dal solo ricettacolo, in forma globosa, di varia grossezza da una nocciuola ad un popone. È di colore bianco. Ha superficie liscia, ad eccezione di una varietà a superficie cosparsa di minutissimi granelli. Ha un odore gradevole. Nella sua prima età la carne è tenera e bianchissima — in seguito si fa molliccia e paglierina — nell' ultimo stadio di vita si riduce in una polvere minuta nerastra. Passata la prima età non è più mangereccio. — Presenta qualche rassomiglianza coll' agarico fallo impudico, quando questo è ancora molto giovane e tutto racchiuso nella sua volva.

**42. Lycoperdon piriforme** (*Schaeffer*) — *Licoperdon piriforme.*

Caratteri — Lo si trova in estate ed autunno.

Si presenta sotto forma allungata ed alquanto grossa in alto da farlo credere a tutta prima dotato di gambo. Invece esso è costituito dal solo ricettacolo, ha superficie liscia bianca. Nel primo sviluppo la carne al pari del licoperdon bovista è tenera e bianca — in seguito si fa gialla e molle; in ultimo diventa nera e si converte in polvere.

Esso è mangereccio soltanto nella prima età.

## Funghi sgambati od uterini liberi — fuori terra Velenosi.

**43. Scleroderma verrucosum** (*Persoon*) — *Scleroderma verrucoso.*

Volgarmente: *loffa de louv matta — pet de louv velenos.*

Caratteri — Sviluppasi in estate ed autunno.

Ha la forma del licoperdon bovista, solo ha la corteccia più dura, lucida e coperta di finissime verruche. È costituito dal solo ricettacolo ed ha qualche rassomiglianza col fallo impudico, affatto giovane rinchiuso nella volva.

La carne da bianca si fa coll' età nera e polverulenta.

## Funghi sgambati od uterini interrati (sotto terra) Mangerecci

**44. Tuber** (*Micheli*) — *Tartufo.*

Volgarmente: *trifola.*

Caratteri — Si ha sul finire dell' estate, in autunno e sul principio dell' inverno.

É un fungo privo affatto di radice, che cresce e vegeta sotterra, di variabile grossezza di forma rotonda, di consistenza soda, rivestito di corteccia, liscia, grigiastra, o granellata. La sua sostanza interna è compatta e racchiude le parti della fruttificazione.

Spande un profumo fortissimo, che richiama qualche poco l' odore agliaceo.

Se ne distinguono tre varietà principali: i neri all' esterno ed all' interno; i neri all' esterno e bianchi all' interno, i grigiastri all' esterno ed all' interno con venature rosee.

Fig. 1

Fig. 1. *Morchella esculenta - volg. spongieula - mangereccia*

A. Panizza Oleog.

Lit. E. Bruni, Pavia

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 2. *Morchella costata - volg. bissacan - mangereccia*
Fig 3. *Spaccato della Fig. 2.*

A. Panizza Oleog. Lit. E. Bruni. Pavia

Fig. 4

Fig. 5

Fig. 4. *Morchella semilibera - cattiva a mangiarsi*
Fig. 5. *Spaccato della Fig. 4.*

A. Panizza Oleog. Lit. E. Bruni, Pavia

Fig. 6

Fig. 7

Fig. 7. *Agarico di primavera ben sviluppato - velenoso*

Fig. 6. *Agarico di primavera in maturità*

Panizza, Oleog.

Lit. E. Bruni, Pavia

Fig. 9ª

Fig. 8

Fig. 8. *Agarico di primavera - volg. fong. mat. suo primo sviluppo - velenoso*

Fig. 9. *Spaccato dell'Agarico di primavera in maturità*

Fanizza Oleog.

Lit. E. Bruni, Pavia.

Fig. 10

Fig. 10 *Boleto edulo - fungo porcino - fong fré - mangereccio varietà marrone carico nel cappello e bianco-terreo nel gambo*

Panizza Oleog. Lit. E. Bruni, Pavia

Fig. 11

*Spaccato del boleto edulo*
*varietà marrone-carico nel cappello e bianco-terreo nel gambo*

Manizza Oleog. Lit. E. Bruni, Pavia

Fig. 12

Fig. 13

Fig. 12. *Boleto edulo-mangereccio - varietà marrone chiaro nel cappello e terreo rossiccio nel gambo*

Fig. 13. *Spaccato della Fig. 12*

A. Panizza, Oleog.

Lit. E. Bruni, Pavia

Fig. 14

Fig. 14. *Boleto edulo - mangereccio*
*varietà nera nel cappello e terreo-nericcia nel gambo*

APanizza Oleog. Lit. E. Bruni, Pavia.

Fig. 15

Fig. 16

Fig. 15. *Boleto scabro-porcino bronzino volg. tavarnè - fong negher varietà nericcia nel cappello e nel gambo*

Fig. 16. *Spaccato della Fig. 15*

APanizza. Oleog.

Lit. E. Bruni, Pavia

Fig. 17

Fig. 17. *Boleto scabro mangereccio varietà rossiccia nel cappello e bianca nel gambo*

A. Panizza Oleog.

E. Bruni Tavola

Fig. 18

Fig. 19

Fig. 18. *Boleto scabro - mangereccio varietà castagno-rossiccia nel cappello e nericcia nel gambo*

Fig. 19. *Spaccato della Fig. 18*

A. Panizza Oleog.

Lit. E. Bruni, Pavia

Fig. 20.

Fig. 20 *Boleto scabro-mangereccio - varietà bianca nel cappello e nel gambo*

Panizza, Disegn. Lit. E. Bruni, Pavia

Fig. 21.

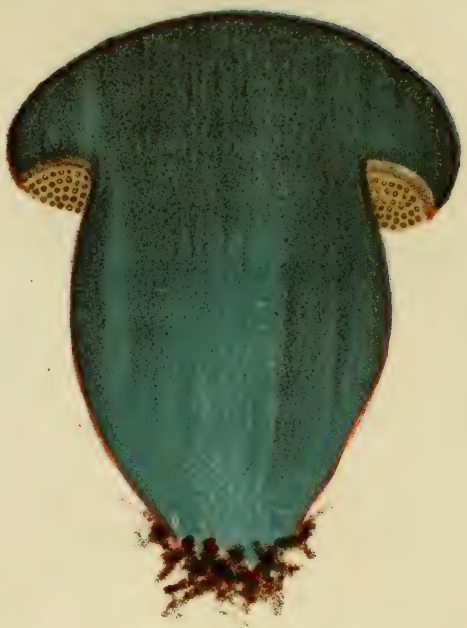
Fig. 21. *Spaccato della Figura 101.*

Panizza, Jlesq.

Lit. E. B. [illegible]

Fig. 22

Fig. 23



*Boleto lurido-porcino malefico-fong bleu-velenoso*
*varietà marrone scuro nel cappello e rossastro nel gambo suo primo sviluppo*
*Spaccato della Fig. 22.*

A. Panizza Oleog

Lit. E. Brum, Pavia

Fig. 24

Fig. 24. *Boleto lurido - fong bleu - velenoso*
*varietà marrone scuro nel cappello e rossastro nel gambo bene sviluppato*

Panizza, Oleog.

Lit. E. Bruni. Pavia

Fig. 25

Fig. 25 *Spaccato parziale della Fig. 24*

A. Panizza Oleog. Lit. E. Bruni, Pavia

Fig. 26

Fig. 27

Fig. 26. *Boleto luridu - fung bleu - velenoso varietà tutto bianco.*
Fig. 27. *Spaccato della figura 26.*

Æanizza Oleog.

Lit. E. Bruni, Pavia

Fig. 28

Fig. 29

Fig. 28. *Agarico cesareo uovolo buono - fong oeuv mangerecoio - racchiuso nella volva.*

Fig. 29. *Spaccato della figura 28.*

Fig. 30

Fig. 30 *Agarico cesareo - mangereccio uscito appena dalla volva*

A. Panizza, Oleog. Lit. E. Bruni Pavia.

Fig. 31

Fig. 31. *Agarico cesareo - mangereccio nel suo perfetto sviluppo*

APanizza, Oleog.

Lit. E. Bruni, Pavia

Fig. 32

Fig 32 *Agarico cesareo - mangereccio nella sua maturita'*

APanizza Oleog. Lit. E. Bruni, Pavia.

Fig 33

Fig. 34

Fig. 33. *Agarico moscario-cocco matto-velenoso-appena spuntato-ancora racchiuso nella volva.*

Fig. 34. *Spaccato della figura 33*

Panizza Hedg.

Lit. E. Bruni, Pavia

Fig. 35

Fig. 35. *Agarico moscario - velenoso nel suo primo sviluppo*

A. Panizza Oleog.

Lit. E. Bruni, Pavia.

Fig. 36

Fig 36. *Agarico moscario velenoso nella sua maturità veduto dall'alto al basso*

APanizza Oleog.

Sit. E. Bruni. Pavia

Fig. 37. *Agarico moscario-velenoso-nella sua maturità veduto dal basso in alto*

A. Panizza Oleog. Lit. E. Bruni, Pavia

Fig. 38. *Spaccato dell'Agarico moscario - velenoso - nella sua maturità*

Ranzea Oleoy

Lit. E. Bruni, Pavia.

Fig. 39

Fig. 39. *Agarico moscariò - velenoso - nella sua maturità varietà a pochissime verruche*

A. Parizza Oleog.

Lit. E. Bruni, Pavia

Fig. 40. *Agarico meleo - chiodino buono - gabareu - mangereccio - varietà da noce*

Fig. 41. *Agarico meleo - varietà da robinia*

Fig. 42. *Spaccato dell'agarico meleo*

Panizza Oleog. Lit. E. Bruni Pavia

Fig. 43 Fig. 44

Fig. 43 Agarico meleo-mangereccio-varietà rossiccia con fiocchetti sul cappello

Fig. 44 Agarico meleo-mangereccio-varietà bruno-terrea con fiocchetti sul cappello

A. Panizza, Oleog. Lit. E. Bruni, Pavia

Fig. 45

Fig. 45. *Agarico fascicolare - chiodino velenoso - gabareu matt - velenos*

A. Panizza Oleog. Lit. E. Bruni, Pavia

Fig 46

Fig. 46 *Agarico panterino - fong grisolà - velenoso*

APanizza Oleog. Lit E. Bruni, Pavia

C-13-39. L. 2,50

# TRATTATELLO POPOLARE

SUI

# FUNGHI

DEL DOTTOR

CESARE CAZZANI

MEDICO CAPO DEL MUNICIPIO DI PAVIA

MEMORIA ILLUSTRATA DA 46 FIGURE OLEOGRAFICHE
PREMIATA ED EDITA
DAL
COMIZIO AGRARIO
DEL CIRCONDARIO DI PAVIA.

**Vendita riservata all'Autore**

PAVIA
Premiata Tipografia Fratelli Fusi
1887.

UNIVERSITY OF ILLINOIS-URBANA
3 0112 077123948